

menu du jour

lundi 20 mars

32 €

pour commencer

CROMESQUIS DE CUISSE DE CANARD, CHUTNEY DE FIGUES & ÉCHALOTES

à suivre

LINGUINE À L'ENCRE DE SEICHE, TENTACULES & GUANCIALE

pour finir

GANACHE MONTÉE À LA PISTACHE, COMPOTÉE DE GRIOTTES

menu du jour

mardi 21 mars

32 €

pour commencer

SHUMAI DE LÉGUMES, SAUCE SOJA, NORI & MOUTARDE KARASHI

à suivre

CUISSE DE LAPIN, MOULES, SAFRAN & PIMENT D'ESPELETTE

pour finir

BABA AU RHUM AMBRÉ & ANANAS

menu du jour

mercredi 22 mars

32 €

pour commencer

TATAKI DE BŒUF, CITRONNELLE & NOIX DE COCO

à suivre

COURGE RÔTIE, NOIX DE CAJOU, HARISSA & ÉPEAUTRE

pour finir

CRÈME À L'HUILE D'OLIVE, SABLÉ BRETON & POMMES POÊLÉES

menu du jour

jeudi 23 mars

32 €

pour commencer

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE, POIREAUX & PERSIL

à suivre

POLPETTE DE BŒUF, TOMATES, OLIVES & PESTO

pour finir

ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE & CONFIT DE CASSIS

menu du jour

vendredi 24 mars

32 €

pour commencer

ÉPAULE D'AGNEAU, SAUCE VIERGE AUX FRUITS SECS & MENTHE

à suivre

POULPE, PIGNONS DE PIN & GRENADE

pour finir

MOUSSE NOISETTE, CITRON KALAMANSI & CRUMBLE NOISETTE